PL Ergonomiczna i łatwa obsługa.
CZ Ergonomická a jednoduchá obsluha.
SK Ergonomická a jednoduchá obsluha.
RO Întreținere ușoară și economică.
RU Экономичный и легкий уход за прибором.
UA Зручність і простота експлуатації.
EN Ergonomic and easy maintenance.

PL Precyzyjne krojenie. Podajesz zawsze świeże produkty.
CZ Přesné krájení. Dáváte na stůl vždy čerstvé produkty.
SK Precízne krájanie. Možné podávať stále svieže produkty.
RO Feliere de precizie. Întotdeauna vei servi produse proaspete.
RU Аккуратная нарезка. Ваши продукты всегда будут оставаться свежими.
UA Точність нарізання. Завжди свіжі продукти на столі.
EN Precision slicing. You always serve fresh products.

PL Nóż ze stali szlachetnej. Nie wymaga ostrzenia.
CZ Krájecí nůž z ušlechtilé oceli. Není nutné ostření.
SK Nôž z ušľachtilej ocele. Nie je nutné ostriť.
RO Lama este dintr-un oțel foarte fin. Nu necesită ascuțire.
RU Лезвие сделано из высококачественной стали и не требует дополнительной заточки.
UA Ніж з високоякісної сталі. Не треба гостритu.
EN Blade made of extra-fine steel. It never need sharpening.

393-119_v01

zelmer

instrukcja użytkowania
user manual

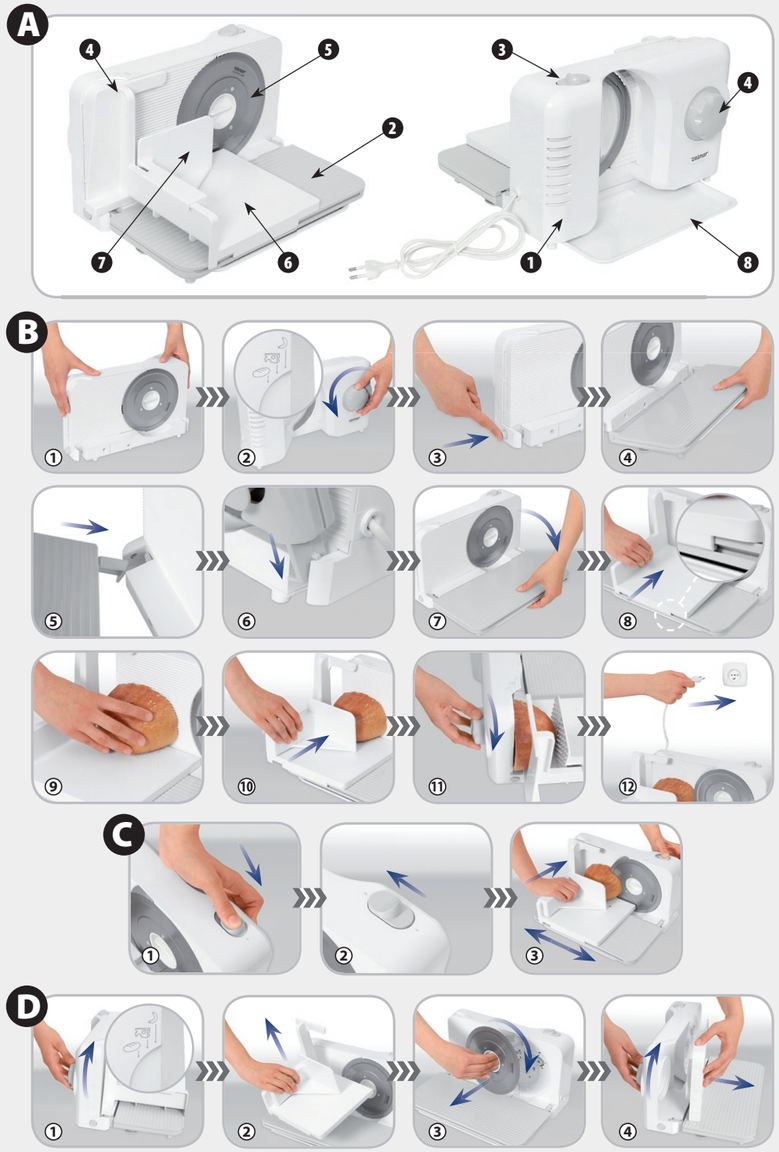
Doris
Krajalnica
Slicer

PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA **KRAJALNICA Typ 393** 4–7
CZ NÁVOD K POUŽITÍ **ELEKTRICKÝ KRÁJEČ Typ 393** 8–10
SK NÁVOD NA OBSLUHU **ELEKTRICKÝ KRÁJAČ Typ 393** 11–13
RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE **DISPOZITIV DE TĂIERE PENTRU ALIMENTE Tip 393** 14–16
RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ **УНИВЕРСАЛЬНАЯ ЛОМТЕРЕЗКА Тип 393** 17–20
UA ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ **УНІВЕРСАЛЬНА ОВОЧЕРІЗКА Тип 393** 21–24
EN USER MANUAL **ELECTRIC SLICER Type 393** 25–27

Doris
Krajalnica
Slicer

Linia Produktów Product Line

Krajalnica Slicer
Czajnik Electric kettle
Maszynka do mielenia Meat mincer
Robot kuchenny Food processor
Sokowirówka Juice extractor
Mikser Mixer
Blender reczny Hand blender



PL

Szanowni Klienci!

Gratulujemy wyboru naszego urządzenia i witamy wśród użytkowników produktów Zelmer.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów rekomendujemy używanie tylko oryginalnych akcesoriów firmy Zelmer. Zostały one zaprojektowane specjalnie dla tego produktu.

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Szczególną uwagę należy poświęcić wskazówkom bezpieczeństwa. Instrukcję obsługi prosimy zachować, aby mogli Państwo z niej korzystać również w trakcie późniejszego użytkowania. Krajalnica służy do użytku w gospodarstwie domowym. Jest urządzeniem, przy pomocy którego można szybko i bez wysiłku pokroić: pieczywo, wędliny, mięso bez kości, sery, owoce i warzywa.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i właściwego użytkowania krajalnicy

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia zapoznaj się z treścią całej instrukcji obsługi.

Należy upewnić się, że poniższe wskazówki zostały zrozumiane.

Niebezpieczeństwo! / Ostrzeżenie!
Nieprzestrzeganie grozi obrażeniami

- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub obudowa jest w sposób widoczny uszkodzona.
- Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek zwróć się do specjalistycznego punktu serwisowego.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas użytkowania krajalnicy w obecności dzieci.
- Nigdy nie blokuj przycisku wyłącznika. Stwarza to niebezpieczeństwo okaleczenia jak również grozi uszkodzeniem urządzenia.
- Przed czyszczeniem krajalnicy zawsze wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- Nie dociskaj małych produktów ręką.
- Do dociskania końcówek krojonego produktu (np. końcowe kromki chleba) oraz małych kawałków (o wymiarach do 60 mm), stosuj wyłącznie dociskacz.
- Przed wymianą wyposażenia lub zbliżaniem się do części poruszających się podczas użytkowania, należy wyłączyć sprzęt i odłączyć od zasilania.
- Zachowaj szczególną ostrożność przy demontażu, myciu i montażu noża.
- Włączając krajalnicę zwróć szczególną uwagę na prawidłowe ułożenie lewej dłoni na obudowie i poprawne wciśnięcie przycisku wyłącznika.
- Nie zdejmuj resztek pozostałych na nożu przy włączonym urządzeniu.

Uwaga!
Nieprzestrzeganie grozi uszkodzeniem mienia

- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Krajalnicę podłączaj jedynie do sieci prądu zmiennego 230 V.
- Nie zanurzaj krajalnicy w wodzie ani nie myj jej pod bieżącą wodą.
- Zwracaj uwagę na przewód przyłączeniowy, który nie może przylegać do ciepłych powierzchni, np. kuchenek gazowych czy elektrycznych.
- Przed przystąpieniem do pracy sprawdź poprawność założenia noża.
- Nie przeciążaj urządzenia nadmierną ilością krojonego produktu ani silnym jego przyciskaniem (dociskaczem).
- Używaj krajalnicy wyłącznie do krojenia żywności.
- Nie używaj krajalnicy do krojenia: suchego pieczywa, mrożonej żywności, mięsa z kośćmi, owoców z twardymi pestkami (np. moreli, śliw, itp.), produktów zawiniętych w folię aluminiową lub folię z tworzywa sztucznego.
- Do mycia obudowy nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past, itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne takie, jak: podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.
- Do czyszczenia noża używaj miękkiej szczoteczki lub pędzelka.
- Nie myj metalowych części w zmywarkach. Agresywne środki czyszczące stosowane w tych urządzeniach powodują ciemnienie w/w części. Myj je ręcznie, z użyciem tradycyjnych płynów do naczyń.

393-119_v01

Notes

Wskazówka

Informacje o produkcie i wskazówki dotyczące użytkowania

- Krajalnica nie jest przeznaczona do użytku w zakładach zbiorowego żywienia.
- Krajalnica musi być używana z wykorzystaniem ślizgowego stołu podajnika (wózka) i dociskacza, chyba że jest to niemożliwe z uwagi na wielkość i kształt produktu.
- Po zakończeniu pracy przewód przyłączeniowy wyjmij z gniazdka sieci.
- Oczyść krajalnicę po każdorazowym jej użyciu.

Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Zakres grubości krojenia: od 0 do 15 mm

Dopuszczalny czas nieprzerwanej pracy: 10 minut

Czas przerwy przed ponownym użyciem: 30 minut

Hałas urządzenia (L_{WA}): 75 dB/A

Krajalnice typ 393.5 zbudowane są w II klasie izolacji, nie wymagają uziemienia. ⧈

Krajalnice ZELMER spełniają wymagania obowiązujących norm.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

– Urządzenie elektryczne niskonapięciowe (LVD) – 2006/95/EC.
– Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) – 2004/108/EC.

Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.

Deklaracja zgodności CE znajduje się na stronach www.zelmer.pl.

Typy krajalnic ZELMER

Typ krajalnicy	Nastawiak		Tacka		Stolik			Wózek	
	Tworzywo	Aluminium	Tworzywo	Blacha chromoniklowa	Stały	Składany	Ukośny stały	Tworzywo	Blacha chromoniklowa
393.5 NP	+	–	+	–	–	+	–	+	–

Opis urządzenia (Rys. A)

Krajalnica do krojenia produktów spożywczych składa się z:

Układu napędowego, w którego skład wchodzi:

❶ Korpus.

❷ Stolik z blokadą wózka.

❸ Przycisk wyłącznika.

❹ Nastawiak z pokrętłem do nastawiania grubości krojenia.

❺ Nóż krążkowy z uchwytem zaciskowym (do zamocowania noża w napędzie) wykonany ze stali nierdzewnej o ząbkowanej krawędzi charakteryzujący się dużą sztywnością i twardością oraz pozwalający kroić różne produkty z jednakowo dobrym skutkiem.

oraz pozostałych elementów:

❻ Wózka z tworzywa sztucznego. Wózek jest łatwo zdejmowalny ze stolika krajalnicy.

❼ Dociskacza, który służy do podtrzymywania produktów o niewielkich rozmiarach. Podobnie jak wózek, dociskacz zabezpiecza dłoń obsługującego przed dostępem do obracającego się noża.

❽ Tacki wykonanej z tworzywa sztucznego, umieszczanej podczas krojenia obok krajalnicy tak, aby ukrojone plastry swobodnie się na niej układały.

Przygotowanie krajalnicy do pracy (Rys. B)

① Ustaw krajalnicę w miejscu zapewniającym jej wygodną obsługę, w pobliżu gniazdka sieci tak, aby wyłącznik można było naciskać kciukiem lewej ręki, a jednocześnie w prawej trzymać produkt do krojenia lub dociskacz przytrzymujący ten produkt. Blat powinien być suchy o dobrej przyczepności. Krajalnica nie może przesuwać się podczas pracy.

② Nastawiak ustaw w położeniu odpowiadającym nastawie grubości krojenia równej 0 mm.

③ Wciśnij przycisk na bocznej ścianie korpusu krajalnicy.

④ Ułóż poziomo stolik, rowkowaną powierzchnią do góry.

⑤ Podnieś stolik pod kątem 45° i wsuń lewe ramię stolika tak, aby bolec wszedł w otwór korpusu.

⑥ Następnie wsuń prawe ramię w ukośną prowadnicę.

⑦ Puść przycisk i opuść stolik do poziomu.

⑧ Zamontuj wózek, zaczepiając uchwytem o prowadnice stolika (specjalny ogranicznik nie dopuszcza do wypadnięcia wózka poza stolik).

Pamiętaj, aby podczas składania i rozkładania stolika każdorazowo wcisnąć przycisk blokady.

⑨ Połóż produkt przeznaczony do krojenia na wózku.

⑩ Na wózku zamontuj dociskacz.

⑪ Nastaw żądaną grubość krojenia przy pomocy pokrętła w zakresie od 0 do 15 mm

⑫ Włóż wtyczkę przewodu przyłączeniowego do gniazdka sieci.

Uruchomienie krajalnicy (Rys. C)

① Lewą ręką naciśnij wyłącznik do oporu, w kierunku zgodnym z oznaczeniem naniesionym na krajalnicy.

② Po zwolnieniu przycisku wraca on samoczynnie do pierwotnego położenia a krajalnica zatrzymuje się.

③ Prawą ręką, dociskając produkt, przesuwaj go wraz z wózkiem (i dociskaczem) od siebie do końca zasięgu wózka, po czym powróć i czynność powtarzaj w zależności od przewidzianej do pokrojenia ilości plastrów lub kromek.

Rady dotyczące krojenia

- Produkt przeznaczony do krojenia układaj na wózku w położeniu zapewniającym uzyskanie plastrów o żądanym kształcie (np. ukośnie).
- Produkty zbyt dużych rozmiarów (nie mieszczące się na wózku) potnij na mniejsze części, które łatwo można popychać dociskaczem, eliminując w ten sposób niebezpieczeństwo skaleczenia się nożem.
- Przed krojeniem żółtego sera przetrzyj nóż mokrą ściereczką (unikając kontaktu dłoni z ostrzem). **Podczas tej czynności krajalnica musi być bezwzględnie wyłączona**. Ser nie będzie przyklejał się do noża.
- Orientacyjne grubości krojenia określają symbole umieszczone przy nastawiaku (pieczywo, ser, wędliny). Producent krajalnicy zaleca krojenie poszczególnych produktów w następujący sposób:
  - pieczywo na kromki o grubości ok. 10 mm,
  - sery i wędliny półtwarde (kiełbasy: żywiecka, jałowcowa, krakowska) na plastry o grubości ok. 3 mm,
  - szynka, baleron na plastry o grubości ok. 2 mm,
  - wędliny twarde, salami, sucha krakowska na plastry o grubości ok. 1 mm.
- O użyteczności decyduje w znacznym stopniu stan noża. Unikaj krojenia twardych produktów. Powoduje to szybkie tępienie noża.
- **Nie wolno używać krajalnicy do krojenia:**
  - mrożonej żywności, mięsa z kośćmi,
  - owoców z twardymi pestkami, np. moreli, śliwek, itp.,
  - produktów zawiniętych w folię aluminiową lub folię z tworzywa sztucznego.

Czyszczenie i konserwacja (Rys. D)

- Po zakończeniu pracy wyłącz krajalnicę i wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.

① Pokrętłem ustaw nastawiak w położeniu odpowiadającym nastawie grubości krojenia równej 0 mm. Takie ustawienie zabezpiecza przed przypadkowym dostępem do noża.

- Krajalnicę po każdorazowym użyciu należy wyczyścić i wytrzeć do sucha.
- Napęd przetrzyj wilgotną szmatką płynem do mycia naczyń. **Nie wolno zanurzać go w wodzie ani myć pod bieżącą wodą.**
- Szczególnie po krojeniu: sera, wędlin i warzyw umyj elementy urządzenia:
  - części z tworzywa myj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń,
  - części metalowe myj w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Dokładnie wysusz umyte części.
- Jeżeli zachodzi konieczność dokładnego wyczyszczenia krajalnicy należy uprzednio dokonać demontażu noża, wózka i nastawiaka. Demontaż tych części odbywa się w odwrotny sposób do ich montażu.

W przypadku demontażu wózka ze stolika należy:

② Unieść do góry wózek ze stolika.

③ Nóż zdemontuj obracając uchwyt w prawo aż do oporu i pociągnij „go" do siebie.

- Po zdjęciu noża pędzelkiem należy usunąć resztki żywności pozostałe na nim.
- Pozostałości tłuszczu lub inne zabrudzenia widoczne na nożu myj szczoteczką pod bieżącą wodą trzymając nóż za uchwyt.
- Po umyciu bardzo ostrożnie wytrzyj nóż do sucha. **Ostrza noża są bardzo ostre.**
- Czysty nóż zamontuj w korpusie poprzez włożenie go do gniazda i obrócenie uchwytu noża w lewo aż do wyczuwalnego oporu.

④ Nastawiak zdemontuj wykręcając pokrętło krajalnicy do momentu całkowitego wysunięcia się nastawiaka z korpusu.

- Po oczyszczeniu nastawiaka zamontuj go w korpusie krajalnicy. Montaż nastawiaka odbywa się w odwrotnej kolejności do demontażu.

Ekologia – Zadbajmy o środowisko

Każdy użytkownik może przyczynić się do ochrony środowiska. Nie jest to ani trudne, ani zbyt kosztowne. W tym celu: opakowanie kartonowe przekaż na makulaturę, worki z polietylenu (PE) wrzuć do kontenera na plastik.

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki mogą być zagrożeniem dla środowiska.

Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi!!!

DANE KONTAKTOWE:

- **zakup części eksploatacyjnych – akcesoriów**
  http://www.zelmer.pl/akcesoria-agd/
- **salon firmowy – sprzedaż internetowa**
  salon@zelmer.pl
- **wykaz punktów serwisowych**
  http://www.zelmer.pl/punkty_serwisowe/
- **infolinia (sprzedaż, reklamacje, serwis)**
  801 005 500
  22 20 55 259

Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

Producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadamiania, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.

CZ

Vážení zákazníci!

Blahopřejeme Vám k nákupu našeho přístroje a vítáme Vás mezi uživateli výrobků Zelmer.

Pro dosažení co nejlepších výsledků vám doporučujeme používat pouze originální příslušenství firmy Zelmer, které bylo vyvinuto speciálně pro tento výrobek.

Důkladně se prosím seznamte s tímto návodem k obsluze. Zvláštní pozornost věnujte bezpečnostním pokynům. Tento návod doporučujeme uschovat pro případ dalšího použití. Kráječ je určen pro použití v domácnosti. Používá se k rychlému a jednoduchému krájení pečiva, uzenin, masa bez kostí, sýrů, ovoce a zeleniny.

Pokyny pro bezpečně a správné používání kráječe

Před prvním použitím si pozorně přečtěte celý návod k použití.

Ujistěte se, že jsou vám níže uvedené pokyny srozumitelné.

Nebezpečí/Varování!

Nedodržením pokynů ohrožujete své zdraví

- Nezapínejte spotřebič v případě, že přívodní šňůra je poškozená nebo je viditelně poškozen kryt spotřebiče.
- Pokud dojde k poškození neoddělitelné přívodní šňůry, musí jej vyměnit výrobce, specializovaný servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení.
- Opravy přístroje může provádět pouze proškolený personál. Neodborně provedena oprava může být pro uživatele příčinou vážného ohrožení. V případě vzniku závad se obraťte na specializovaný servis.
- Buďte zvlášť opatrní při práci s kráječem v přítomnosti dětí.
- Nikdy neblokujte tlačítko vypínače. Můžete si způsobit úraz nebo poškodit kráječ.
- Před přistoupením k čištění, vždy vyjměte zástrčku ze síťové zásuvky.
- Přístroj není určen, aby jej obsluhovaly děti nebo osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo psychickými schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí práce s přístrojem, nepoužívají-li jej pod dohledem nebo podle návodu k obsluze poskytnutému osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Věnujte pozornost, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Nepřisouvejte malé kousky krájených produktu rukou.
- K přisouvání malých kousků (např. konečků salámu a chleba – do 60 mm) používejte vždy tlačítko.
- Před výměnou příslušenství nebo před manipulací v blízkosti součástek pohybujících se během provozu vysavače je nutno spotřebič vypnout a odpojit od napájení.
- Zvlášť opatrně přistupujte k demontáži, mytí a montáži nože.
- Před zapnutím kráječe dbejte na vhodné položení levé ruky na krytu kráječe a správné zmáčknutí tlačítka vypínače.
- Neodstraňujte zbytky zachycené na noži v případě, že je přístroj zapnutý.

Pozor!

Nedodržením těchto pokynů můžete spotřebič poškodit

- Zástrčku ze zásuvky nevytahujte škubnutím za přívodní šňůru.
- Kráječ připojujte pouze k síti střídavého napětí 230 V.
- Neponořujte kráječ ve vodě ani jej neomývejte pod tekoucí vodou.
- Dbejte na přívodní šňůru, aby se nedotýkala horkých povrchů, např. varných ploch elektrických nebo plynových sporáku.
- Před uvedením kráječe do chodu, zkontrolujte, je li správně nasazen nůž.
- Nepřetěžujte kráječ nadměrným množstvím krájeného produktu nebo silným přítlakem.
- Kráječ používejte pouze ke krájení potravin.
- Nepoužívejte kráječ ke krájení suchého pečiva, mražených potravin, masa s kostí, ovoce s tvrdými peckami (např. meruněk, broskvi apod.), produktů zabalených do alobalu a plastové fólie.
- Při čištění krytu kráječe nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, jako emulze, pasty apod. Mohlo by dojít např. k odstranění popisů na přístroji, grafických značek apod.
- K čištění nože použijte měkký kartáček nebo štětec.
- Kovové části nejsou určené pro mytí v myčkách nádobí. Agresivní mycí prostředky používané v myčce způsobují na kovových částech kráječe tmavé skvrny. Tyto části myjte ručně s použitím klasických prostředků na mytí nádobí.

Pokyny

Informace o výrobku a pokyny k použití

- Kráječ není určen pro použití v gastronomických zařízeních.
- Kráječ musí být používán zároveň s vozíkem a tlačítkem, toto neplatí v případě, že to znemožňuje velikost nebo tvar krájeného produktu.
- Po ukončení práce vyjměte zástrčku ze síťové zásuvky.
- Čistěte kráječ po každém použití.

Typy kráječů ZELMER

Typ kráječe	Nastavitelná deska		Tácek		Stolek			Vozík	
	Umělá hmota	Slitina hliníku	Umělá hmota	Chromniklová ocel	Pevný	Skládací	Šikmý pevný	Chromniklová ocel	Umělá hmota
393.5 NP	+	–	+	–	–	+	–	+	–

Technické údaje

Technické údaje jsou uvedené na výrobním štítku produktu.

Rozsah tloušťky krájení	0 až 15 mm
Přípustná doba nepřetržitého provozu	10 minut
Minimální přestávka před dalším použitím	30 minut
Hlučnost (L_{WA}):	75 dB/A

Kráječe typ 393.5 jsou konstruovány v izolační třídě II a nevyžadují zemnění. ⧈

Kráječe ZELMER splňují požadavky platných norem.

Přístroj vyhovuje nařízením:

– Nízkonapěťový elektrický přístroj (LVD) – 2006/95/EC.
– Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobek je označen značkou CE na typovém štítku.

Popis přístroje (Obr. A)

Kráječ ke krájení potravinových výrobků se skládá z:

Pohonné jednotky, kterou tvoří:

❶ Korpus.

❷ Stolek se zarážkou pro vozík.

❸ TLačítko vypínače.

❹ Nastavitelná deska s knoflíkem pro nastavení tloušťky plátků.

❺ Nůž – krájecí kotouč s upevňovacím prvkem (pro upevnění nože v pohonné jednotce) vyroben z nerezové oceli s ozubeným okrajem, je tvrdý a pevný, umožňuje krájet různé produkty se stejně dobrým výsledkem.

a ostatního vybavení:

❻ Umělohmotného vozíku, vozík lze snadno sejmout ze stolku kráječe.

❼ Tlačítka, které slouží k přisouvání malých kousků. Tlačítko, stejně jako vozík, chrání ruku před nebezpečím poranění otáčejícím se nožem.

❽ Plastového tácku umísťovaného během krájení vedle kráječe tak, aby krájené plátky se vršily na něj.

Příprava kráječe k použití (Obr. B)

① Postavte kráječ na místě, kde budete mít k němu volný přístup, v blízkosti elektrické zásuvky. Kráječ umístěte tak, aby jste mohli palcem levé ruky zmáčknout tlačítko a zároveň pravou rukou držet krájený produkt nebo tlačítkem přisouvat krájený produkt k noži. Povrch musí být suchý a dobře přilnavý. Kráječ se při krájení nesmí pohybovat po povrchu stolu.

② Nastavitelnou desku nastavte do polohy odpovídající tloušťce řezu 0 mm.

③ Zmáčkněte tlačítko na boční stěně korpusu kráječe.

④ Stolek dejte do vodorovné polohy.

⑤ Naklopte stolek pod úhlem 45° a vložte levé rameno tak, aby se výstupek dostal do otvoru.

⑥ Potom zasuňte pravé rameno do šikmé drážky.

⑦ Uvolněte tlačítko a položte stolek vodorovně.

⑧ Nasaďte vozík tak, aby byl úchyt ve vodicí drážce stolku (speciální omezovač chrání vozík proti vyklouznutí mimo stolek).

Pamatujte, že při skládání a rozkládání stolku je nutno pokaždé zmáčknout tlačítko blokády.

⑨ Položte produkt určený ke krájení na vozíku.

⑩ K vozíku připojte přítlačný díl.

⑪ Nastavte požadovanou tloušťku plátku v rozmezí 0 mm až 15 mm.

⑫ Zasuňte zástrčku do elektrické zásuvky.

Uvedení kráječe do provozu (Obr. C)

① Levou zmáčkněte vypínač až na doraz, ve směru označeném na kráječi.

② Po uvolnění se vypínač automaticky vrátí do původní polohy a kráječ se vypne.

③ Pravou rukou přisuňte produkt k noži a přesouvejte jej zároveň s vozíkem (a tlačítkem) směrem od sebe až na konec, pak přesuňte vozík dopředu a úkon opakujte podle potřeby a požadovaného množství plátku nebo krajíců.

Doporučení pro krájení

- Produkt určený ke krájení položte na vozík tak, aby byl zaručen požadovaný tvar plátku (např. zešikma).
- Produkty příliš velké, které by se nevešly na vozík, rozkrojte na menší části, které lze snadno přisouvat tlačítkem. Zmenšíte tak riziko poranění otáčejícím se nožem.
- Než začnete krájet tvrdý sýr, potřete nůž vlhkým hadříkem (nedotýkejte se rukou nože). **Při tomto úkonu musí být kráječ bezpodmínečně vypnutý.** Sýr se nebude lepit k noži.
- Symboly umístěné vedle nastavitelné desky určují přibližnou tloušťku řezu (pečivo, sýr, uzeniny). Výrobce kráječe doporučuje krájet potraviny následujícím způsobem:
  - pečivo na krajíčky o tloušťce 10 mm,

- sýry a poloměkké uzeniny (klobásky) na plátky o tloušťce 3 mm,
- šunka, šunkový apod. na plátky o tloušťce 2 mm,
- tvrdé uzeniny, debrecinka, krkovička, uzené rolky na plátky o tloušťce 1 mm.

- Na kvalitu řezu má vliv ostří nože, vyvarujte se proto krájení tvrdých produktů, způsobilo by to rychlé otupení nože.
- **Kráječ nelze používat ke krájení:**
  - mražených produktů, masa s kostí,
  - ovoce s tvrdými peckami např. meruňky, švestky, atd.,
  - produktů zabalených do alobalu nebo do fólie.

Čištění a údržba (Obr. D)

- Po ukončení práce vypněte kráječ a vytáhněte přívodní šňůru ze zásuvky.

(1) Knoflíkem nastavte desku do polohy odpovídající tloušťce krájení 0 mm. Toto nastavení znemožňuje přístup k noži a tím i případné poranění.

- Kráječ po každém použití vyčistěte a usušte.
- Pohonnou jednotku otřete vlhkým hadříkem s použitím prostředku na mytí nádobí. **Kráječ není dovoleno ponořovat do vody ani omývat pod tekoucí vodou.**
- Zvláště když jste krájeli sýr, uzeniny a zeleninu, je nutné umýt části kráječe:
  - umělohmotné části umyjte v teplé vodě s použitím prostředku na mytí nádobí,
  - kovové části myjte v horké vodě s použitím prostředku na mytí nádobí.
- Umyté části důkladně osušte.
- Pokud je nutno kráječ důkladně vyčistit, je nutno nejdříve odmontovat nůž, vozík a nastavitelnou desku. Demontáž těchto částí proveďte v opačným sledu k montáži.

Při demontáži vozíku postupujte takto:

(2) Zvedněte vozík ze stolku.

(3) Nůž odmontujete tak, že otočíte úchytku nože doprava až na doraz a potáhnete směrem k sobě.

- Po sejmutí, odstraňte z nože pomoci štětečku zbytky potravin.
- Zbytky tuku a jiné nečistoty myjte pod tekoucí vodou a nůž přitom držte za úchyt.
- Po umytí opatrně osušte nůž. **Pozor, ostří nože je velmi ostré.**
- Čistý nůž umístěte v korpusu, vložte jej do pouzdra a otočte úchyt nože vlevo až na doraz.

(4) Nastavitelnou desku odmontujete otáčením knoflíku pro nastavení tloušťky řezu až do okamžiku úplného vysunutí desky z korpusu.

- Po očištění nastavitelné desky ji opět namontujte. Montáž proveďte v opačným sledu k demontáži.

Ekologicky vhodná likvidace

Obalový materiál jednoduše neodhoďte. Obaly a balicí prostředky elektrospotřebičů ZELMER jsou recyklovatelné, a zásadně by měly být vráceny k novému zhodnocení. Obal z kartonu lze odevzdat do sběren starého papíru. Pytlík z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odevzdejte do sběren PE k opětnému zužitkování.

Po ukončení životnosti spotřebič zlikvidujte prostřednictvím k tomu určených recyklačních středisek. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od elektrické sítě jeho odříznutí, přístroj tak bude nepoužitelný. Informujte se laskavě u Vaší obecní správy o recyklačním středisku, ke kterému příslušíte.

Toto elektrozařízení nepatří do komunálního odpadu. Spotřebitel přispívá na ekologickou likvidaci výrobku. ZELMER CENTRAL EUROPE s.r.o. je zapojena do kolektivního systému ekologické likvidace elektrozařízení u firmy Elektrowin a.s. Více na www.elektrowin.cz.

Veškeré opravy svěřte odborníkům v servisních střediscích. Záruční i pozáruční opravy osobně doručené nebo zaslané poštou provádí servisní střediska ZELMER – viz. SEZNAM ZÁRUČNÍCH OPRAVEN.

Výrobce neručí za případné škody způsobené použitím přístroje v rozporu z jeho určením nebo nevhodným použitím či obsluhou.

Výrobce si vyhrazuje právo na provádění změn a to bez dřívějšího upozornění v rámci modernizace, přizpůsobení se normám, právním předpisům, nařízením nebo z konstrukčních důvodů, z důvodů obchodních, estetických a jiných.

SK

Vážení klienti!

Blahoželáme Vám k výberu nášho zariadenia a vítame Vás medzi používateľmi výrobkov Zelmer.

Za účelom získania čo najlepších výsledkov Vám odporúčame používať výlučne originálne doplnky k spotrebičom spoločnosti Zelmer. Príslušenstvo bolo navrhnuté špeciálne pre tento výrobok.

Žiadame Vás o pozorné prečítanie tohto návodu na použitie. Osobitnú pozornosť je potrebné venovať bezpečnostným pokynom. Návod na použitie žiadame uchovať, aby ho bolo možné použiť aj počas doby ďalšieho používania výrobku. Krájač je určený na použitie v domácnostiach. Je zariadením, ktorým je možné krájať rýchlo a bez zbytočného úsilia: pečivo, údeniny, mäso bez kosti, syry, ovocie a zeleninu.

Pokyny týkajúce sa bezpečnosti a správneho používania krájača

Pred začatím práce so spotrebičom sa podrobne oboznámte s obsahom tohto návodu na použitie.

Je potrebné, aby ste správne porozumeli všetkým nižšie uvedeným pokynom.

Nebezpečenstvo! / Varovanie!

Ak tieto pokyny nebudete dodržiavať, môžete zapríčiniť poranenie osôb

- Nezapínajte zariadenie, ak je prívodná šnúra poškodená alebo kryt je poškodený viditeľným spôsobom.
- Ak sa neodpojiteľný elektrický kábel poškodí, musí ho vymeniť výrobca alebo špecializovaný opravárenský podnik alebo vykvalifikovaná osoba, aby ste predišli nebezpečenstvu.
- Spotrebič smú opravovať iba odborne spôsobilí zamestnanci. Nesprávne vykonaná oprava môže byť príčinou vážneho ohrozenia pre používateľa. V prípade poruchy odporúčame, aby ste sa obrátili na špecializovaný servis.
- Osobitnú ostražitosť venujte práci s krájačom v prítomnosti detí.
- Nikdy neblokujte tlačidlo vypínača. Vzniká nebezpečenstvo poranenia, ako aj hrozí poškodenie zariadenia.
- Pred čistením krájača vždy vyberte prívodnú šnúru zo sieťovej zásuvky.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad alebo ich nepoučila o používani spotrebiča.
- Dávajte si pozor, aby sa deti nehrali so zariadením.
- Nepritláčajte malé produkty rukou.
- Na pritláčanie koncov rezaného produktu (napríklad konce chleba) a malých kúskov (s rozmerom do 60 mm) používajte výlučne pritláčajúcu časť.
- Pred výmenou výbavy a tiež pred priblížením sa k pohyblivým častiam zariadenia počas jeho používania, zariadenie vypnite a odpojte ho od elektrického napätia.
- Buďte zvlášť pozorní pri demontáži, umývaní a montáži noža.
- Pri zapínaní krájača venujte osobitnú pozornosť správnemu uloženiu ľavej dlane na kryte, ako aj správnemu zatlačeniu tlačidla vypínača.
- Nevyberajte zvyšky, ktoré ostali na noži pri zapnutom zariadení.

Pozor!

Pri nedodržiavaní týchto zásad hrozí nebezpečenstvo poškodenia majetku

- Nevyťahujte zástrčku zo sieťovej zásuvky ťahaním za prívodnú šnúru.
- Krájač zapájajte len do siete striedavého prúdu 230 V.
- Neponárajte krájač do vody a ani ho neumývajte pod tečúcou vodou.
- Dávajte pozor na prívodnú šnúru, ktorá sa nesmie dotýkať teplých povrchov, napríklad plynových alebo elektrických sporákov.
- Pred začatím práce skontrolujte, či je nôž správne namontovaný.
- Nepreťažujte zariadenie nadmerným množstvom krájaného produktu, ani jeho príliš silným pritláčaním (pritláčajúcou časťou).
- Krájač používajte výlučne na krájanie potravín.
- Nepoužívajte krájač na krájanie: suchého pečiva, mrazených potravín, mäsa s kosťou, ovocia s tvrdými kôstkami (napr. marhule, slivky atď.), produktov zabalených do hliníkovej fólie alebo plastovej fólie.
- Na umývanie krytu nepoužívajte agresívne detergenty vo forme emulzií, mliečka, pást a pod. Môžu okrem iného odstrániť nanesené informačné grafické symboly také ako: stupnice, označenia, výstražné znaky a pod.
- Na čistenie noža používajte mäkkú kefku alebo štetec.
- Neumývajte kovové časti v umývačkách riadu. Agresívne čistiace prostriedky používané v týchto zariadeniach spôsobujú tmavnutie vyššie uvedených častí. Umývajte ručne použitím tradičných saponátových prostriedkov na umývanie riadu.

Pokyny

Informácie o výrobku a pokyny pre obsluhu spotrebiča

- Krájač nie je určený na používanie v prevádzkach verejného stravovania.
- Krájač sa musí používať spolu s klzným stolom podávača (vozíka) a pritláčajúcej časti, jedine že to nie je možné vzhľadom na veľkosť a tvar produktu.
- Po ukončení práce vyberte prívodnú šnúru zo sieťovej zásuvky.
- Po každom použití krájač očistite.

Typy krájačov ZELMER

Typ krájača	Nastavovač		Podnos		Stolík			Vozík	
	Plast	Zliatina hliníka	Plast	Chróm-niklový plech	Pevný	Skladací	S úkosom, pevný	Chróm-niklový plech	Plast
393.5 NP	+	–	+	–	–	+	–	+	–

Technické údaje

Technické parametre sú uvedené na štítku výrobku.

Rozsah hrúbky krájania	od 0 do 15 mm
Dovolený čas nepretržitej práce	10 minút
Doba prestávky pred opätovným používaním	30 minút

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 75 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Krájače typ 393.5 sú konštruované v II. triede izolácie, nevyžadujú uzemnenie. ⧈

Krájače Zelmer spĺňajú požiadavky platných noriem.

Zariadenie zodpovedá požiadavkám smerníc:

- Nízkonapäťové elektrické zariadenie (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobok je označený značkou CE na štítku výrobku.

Popis zariadenia (Obr. A)

Krájač na krájanie potravinárskych produktov pozostáva z:

Pohonu – ktorý pozostáva z:

1. Krytu.
2. Stolíka s blokádou vozíka.
3. Tlačidla vypínača.
4. Otočného nastavovača pre nastavenie hrúbky krájania.
5. Kotúčového noža s držiakom na upínanie (pre montáž noža na pohon), zhotoveného z nehrdzavejúcej ocele s ozubenou hranou charakteristickou veľkou pevnosťou a tvrdosťou, dovoľujúcim krájať rôzne produkty s rovnako dobrým účinkom.

aj ostatných prvkov:

6. Plastového vozíka. Vozík sa zo stolíka krájača ľahko demontuje.
7. Pritláčajúcej časti, ktorá je určená na pridržiavanie produktov malej veľkosti. Podobne ako vozík, pritláčajúca časť chráni dlaň obsluhy pred zásahom otáčajúceho sa noža.
8. Umelohmotnej tácky, ktorá sa počas krájania nachádza vedľa spotrebiča tak, aby sa na nej jednotlivé plátky voľne ukladali.

Príprava krájača na prácu (Obr. B)

① Uložte krájač na miesto umožňujúce pohodlnú obsluhu v blízkosti sieťovej zásuvky, aby vypínač bolo možné zatlačať palcom ľavej ruky a súčasne v pravej ruke držať produkt určený na krájanie alebo pritláčajúcu časť pridržiavajúcu tento produkt. Doska stolíka musí byť suchá a mať dobrú priľnavosť. Krájač sa nesmie počas práce presúvať.

② Nastavovač nastavte do polohy hrúbky rezania rovnej 0 mm.

③ Zatlačte tlačidlo na bočnej stene krytu krájača.

④ Vložte vodorovne stolík s drážkovaným povrchom nahor.

⑤ Nadvihnite stolík pod uhlom 45° a zasuňte ľavé rameno stolíka tak, aby kolík zapadol do otvoru v kryte.

⑥ Následne vsuňte práve rameno do šikmého vedenia.

⑦ Uvoľnite tlačidlo a spuste stolík do vodorovnej polohy.

⑧ Namontujte vozík zachytením držiaka o vedenie stolíka (špeciálny obmedzovač nedovoľuje vypadnutie vozíka mimo stolík).

Pamätajte na to, aby sa počas skladania a rozkladania stolíka zakaždým zatlačilo tlačidlo blokády.

⑨ Položte produkt určený na krájanie na vozík.

⑩ Na vozík namontujte pritáčajúcu časť.

⑪ Otočným nastavovačom nastavte žiadanú hrúbku krájania v rozsahu od 0 do 15 mm.

⑫ Zasuňte zástrčku prívodnej šnúry do sieťovej zásuvky.

Zapnutie krájača (Obr. C)

① Ľavou rukou zatlačte vypínač na doraz v smere podľa označenia na krájači.

② Po uvoľnení tlačidla sa samočinne vracia do východiskovej polohy a krájač sa zastaví.

③ Pravou rukou pritláčajúc produkt posúvajte ho spolu s vozíkom (a pritláčajúcou časťou) v smere od seba do konca dosahu vozíka a následne sa vráťte, pričom činnosť opakujte v závislosti od predpokladaného množstva plátkov alebo krajcov na pokrájanie.

Odporúčania týkajúce sa krájania

- Produkt určený na krájanie uložte na vozík do polohy zaručujúcej dosiahnutie plátkov požadovaného tvaru (napr. šikmo).
- Produkty príliš veľkých rozmerov (ktoré sa nezmestia na vozík) pokrájajte na menšie kúsky, ktoré je možné ľahko pritláčať pritláčajúcou časťou, vylučujúc tým nebezpečenstvo poranenia nožom.
- Pred krájaním tvrdého syra pretrite nôž mokrou utierkou (predchádzať kontaktu dlane s ostrím noža). **Počas tejto činnosti krájač musí byť bezpodmienečne vypnutý.** Syr sa nebude lepiť na nôž.
- Orientačné hrúbky krájania určujú symboly umiestnené vedľa nastavovača (pečivo, syr, údeniny). Výrobca krájača doporučuje krájať jednotlivé produkty nasledujúcim spôsobom:
  - pečivo na krajce hrúbky cca 10 mm,
  - syry a polotvrdé údeniny na kolieska hrúbky cca 3 mm,
  - šunka, rolovaná šunka na plátky hrúbky 2 mm,
  - tvrdé údeniny, salámy, suché klobásy na plátky hrúbky 1 mm.
- O užitočnosti rozhoduje vo veľkej miere stav noža. Vyhýbajte sa krájaniu tvrdých produktov. Spôsobuje to rýchle otupovanie noža.
- **Krájač sa nesmie používať na krájanie:**
  - mrazených potravín, mäsa s kosťami,
  - ovocia s tvrdými kôstkami, napr. marhule, slivky atď.,
  - produkty zabalené do hliníkovej alebo plastovej fólie.

Čistenie a údržba (Obr. D)

- Po ukončení práce vypnite krájač a vytiahnite prívodnú šnúru zo sieťovej zásuvky.

① Otočným nastavovačom nastavte ho do polohy zodpovedajúcej nastaveniu hrúbky krájania rovnej 0 mm. Takéto nastavenie chráni pred prípadným prístupom k nožu.

- Krájač po každom použití je potrebné vyčistiť a vytrieť dosucha.
- Pohon pretrite vlhkou utierkou so saponátom na umývanie riadu. **Nesmie sa ponárať do vody, ani umývať pod tečúcou vodou.**
- Hlavne po krájaní: syra, údenín a zeleniny umyť časti zariadenia:
  - plastové časti umývajte v teplej vode s prísadou saponátu na umývanie riadu,
  - kovové časti umývajte v horúcej vode s prísadou saponátu na umývanie riadu.
- Umyté časti dôkladne vysušte.
- Ak je potrebné dôkladné vyčistenie krájača, je potrebné predtým zdemontovať nôž, vozík a nastavovač. Demontáž týchto častí sa uskutočňuje opačným spôsobom, ako ich montáž.

V prípade demontáže vozíka zo stola je potrebné:

② Nadvihnúť vozík zo stolíka.

③ Nôž zdemontujte otáčaním držiaka vpravo na doraz a potiahnite ho k sebe.

- Po vybratí noža je potrebné štetcom odstrániť zvyšky potravín, ktoré na ňom ostali.
- Zvyšky tuku alebo iné nečistoty viditeľné na noži umyte kefkou pod tečúcou vodou držiac nôž za držiak.
- Po umytí veľmi opatrne vytrite nôž dosucha. **Ostrie noža je veľmi ostré.**
- Čistý nôž namontujte do telesa vložením do hniezda a otočením držiaka noža vľavo až na citeľný doraz.

④ Nastavovač zdemontujte jeho vytáčaním do momentu celkového vysunutia nastavovača z telesa.

- Po očistení nastavovača namontujte ho do telesa krájača. Montáž nastavovača sa vykonáva opačným postupom ako demontáž.

Ekologicky vhodná likvidácia

Obalový materiál nevyhadzujte. Obaly a baliace prostriedky elektrospotrebičov ZELMER sú recyklovateľné a zásadne by mali byť vrátené na nové zhodnotenie. Kartónový obal odovzdajte do zberne starého papiera. Vrecká z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odovzdajte do zberne PE na opätovné zužitkovanie.

Po ukončení životnosti spotrebič zlikvidujte prostredníctvom na to určených recyklačných stredísk. Ak má byť prístroj definitívne vyradený z prevádzky, doporučuje sa po odpojení prívodnej šnúry od elektrickej siete jej odstránenie (odrezanie), prístroj tak bude nepoužiteľný.

Informujte sa láskavo na Vašej obecnej správe, ku ktorému recyklačnému stredisku patríte.

Tento elektrospotrebič nepatrí do komunálneho odpadu. Spotrebiteľ prispieva na ekologickú likvidáciu výrobku. ZELMER SLOVAKIA spol. s.r.o. je zapojená do systému ekologickej likvidácie elektrospotrebičov u firmy ENVIDOM – združenie výrobcov. Viac na www.envidom.sk.

Opravy spotrebičov si uplatnite u odborníkov v servisných strediskách. Záručné a pozáručné opravy doručené osobne alebo zaslané poštou prevádzajú servisné strediská firmy ZELMER – viď ZOZNAM ZÁRUČNÝCH SERVISOV.

Výrobca nezodpovedá za prípadné škody spôsobené použitím zariadenia, ktoré sa nezhoduje s jeho určením alebo v dôsledku jeho nesprávneho používania.

Výrobca si vyhradzuje právo vykonať kedykoľvek zmeny na výrobku bez predchádzajúceho upovedomenia za účelom prispôsobenia právnym predpisom, normám, nariadeniam alebo z konštrukčných, obchodných, estetických dôvodov a iných dôvodov.

RO

Stimați clienți!

Vă felicităm pentru că ați ales dispozitivul nostru şi vă urăm bun-venit în rândul utilizatorilor de produse ale companiei Zelmer.

Pentru a obține cele mai bune rezultate vă recomandăm să folosiți doar accesoriile originale fabricate de compania Zelmer. Accesoriile au fost proiectate special pentru acest produs.

Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni de folosire. În special indicațiile privind mijloacele de siguranță. Instrucțiunile de folosire trebuie păstrate, în aşa fel încât întotdeauna să vă fie la îndemână ca să le puteți reciti. Maşina de tăiat este folosită în gospodăria casnică. Cu ajutorul ei puteți în scurt timp să taiați fără probleme: pâine, mezeluri, carnea fără os, brânzeturi, fructe şi zarzavaturi.

Privind măsurile de siguranță şi folosirea corespunzătoare a feliatorului de alimente

Înainte de a începe folosirea dispozitivului luați la cunoştință cuprinsul întregii instrucțiuni de deservire.

Asigurați-vă că toate indicațiile au fost foarte bine înțelese.

Pericol! / Avertizare!

Ne respectarea poate conduce la leziuni

- Nu pune în funcțiune feliatorul în cazul când cablul este defectat, sau se vede că carcasa este defectă.
- Dacă cablul de alimentare al maşinii se va defecta, va trebui să fie înlocuit cu un cablu nou la producător sau la un punct de servis specializat sau de către personal calificat pentru a evita situații periculoase.
- Reparațiile aparatului pot fi efectuate numai de către personalul calificat. Reparațiile făcute incorect pot pune în pericol viața utilizatorului. În cazul unui defect, vă recomandăm să vă adresați servisului specializat al firmei.
- Păstrează o mare prudență în timpul folosirii feliatorului în special când sunt copii în apropiere.
- Nu bloca niciodată comutatorul. Acest lucru poate provoca răniri cât şi distrugerea feliatorului.
- Înainte să curățați feliatorul, scoateți întotdeauna cablul din contact.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (printre care copii) cu abilități fizice, senzoriale sau psihice limitate sau de către persoanele care nu au experiență sau nu ştiu să folosească aparatul, dacă nu au fost instruite în această privință de către persoanele răspunzătoare de siguranța lor.
- Trebuie să supravegheați copiii, să nu se joace cu aparatul.
- Nu apăsa produsele de mărime mică cu mâna.
- Pentru apăsarea capetelor produselor tăiate (de ex. ultimele felii de pâine) sau bucățile mici (de mărime până în 60 mm) trebuie folosit apăsătorul.
- Înainte de a shimba accesoriile sau de a vă apropia de părțile în mişcare în timpul utilizării trebuie să opriți aparatul şi să-l scoateți din priză.
- Fii atent în special în timpul demontării, spălării şi montării cuțitului.
- Înainte de a pune feliatorul în mişcare fii atent cum aşezi mâna stângă pe carcasă şi la apăsarea corectă a butonului de pornire.
- Nu înlătura resturile de pe cuțit, când feliatorul este pus în funcțiune.

Atenție!

Ne-respectarea poate conduce la deteriorarea bunurilor

- Nu scoate ştecărul din priză, trăgând de cablu.
- Feliatorul trebuie să fie conectat la curent 230 V.
- Nu introduceți feliatorul în apă şi nu spălați-l sub jetul de apă.
- Fii atent ca cablul de alimentare, să nu intre în contact cu suprafețele calde, de ex. aragazul sau aragazul electric.
- Înainte de a începe lucrul, verifică dacă cuțitul este corect introdus.
- Nu supraîncărca dispozitivul cu o cantitate mare de produs şi nici nu apăsa prea tare cu apăsătorul.
- Foloseşte feliatorul numai la tăierea produselor alimentare.
- Nu folosi feliatorul pentru tăierea pâinii uscate, alimentelor înghețate, cărnii cu os, fructelor cu sâmburi tari (de ex. caise, prune etc), produselor învelite în folie de aluminiu sau folie din materiale plastice.
- La spălarea carcasei, nu folosi detergenți agresivi sub formă de emulsii, paste etc. Prin folosirea lor se pot şterge simbolurile grafice – de ex. liniuțele gradate, însemnările, semnele de avertizare.
- Pentru curățarea cuțitului foloseşte o pensulă sau o periuță moale.
- Nu spăla porțiunile de metal în maşina de spălat vase. Detergenții agresivi, provoacă închiderea la culoare a acestor elemente. Spălarea lor trebuie efectuată manual, prin folosirea mijloacelor tradiționale de spălat vase.

Indicație

Informații despre produs şi indicații cu privire la utilizare

- Feliatorul nu este destinat pentru a fi folosit în instituțiile de alimentație publică.
- Feliatorul trebuie folosit împreună cu masa de alunecare (căruciorul) şi apăsătorul, dacă acest lucru este posibil luând în vedere mărimea şi forma produsului.
- După terminarea lucrului, deconectează cablul din priză.
- Curăță feliatorul după fiecare întrebuințare.

Tipurile de feliatoare ZELMER

Tipul de maşină	Reglaj		Tăviţa		Măsuţa			Căruciorul	
	Material plastic	Aluminiu	Material plastic	Tablă crom-nichel	Fixă	Pliantă	Oblică fixă	Tablă crom-nichel	Material plastic
393.5 NP	+	–	+	–	–	+	–	+	–

Informaţii tehnice

Parametri tehnici sunt evidenţiaţi pe tăblița caracteristică a produsului.

Posibilitatea de tăiere – grosimea de la 0 la 15 mm

Perioada de lucru neîntreruptă 10 minute

Perioada de pauză înainte de următoarea folosire 30 minute

Nivelul zgomotului (L_{WA}): 75 dB/A

Feliatoarele de tipul 393.5 sunt construite în clasa II de izolare, nu au nevoie de izolare la sol. ⧈

Feliatoarele ZELMER sunt în conformitate cu normele în vigoare.

Dispozitivul este în conformitate cu directivele:

– Dispozitiv electric de joasă tensiune (LVD) – 2006/95/EC.
– Compatibilitate electromagnetică (EMC) – 2004/108/EC.

Produsul a fost marcat cu semnul CE pe tăblița caracteristică.

Descrierea dispozitivului (Desen A)

Feliatoarul pentru produsele alimentare se compune din:

Sistemul de propulsie, în cadrul căruia intră:

❶ Carcasa.

❷ Măsuţa cu blocajul căruciorului.

❸ Butonul comutatorului.

❹ Regulatorul cu mâner pentru limitarea grosimii tăierii.

❺ Cuţit circular cu mâner de strângere (pentru fixarea cuţitului în sistemul de propulsie), executat din oţel inoxidabil cu o suprafaţă dinţată. Îl caracterizează o mare duritate şi rigiditate, ceea ce permite tăierea diferitelor produse cu aceeaşi exactitate.

şi alte elemente:

❻ Căruciorul din material plastic. Căruciorul poate fi uşor dat jos de pe măsuţa maşinii de tăiat.

❼ Apăsătorul, care serveşte la ţinerea produselor de mărimi reduse. La fel ca şi căruciorul, apăsătorul nu permite ca mâna utilizatorului să aibă acces la cuţitul circular.

❽ Tavă din material plastic, amplasată în timpul tranşării în aşa fel încât feliile tăiate să cadă liber pe ea.

Pregătirea feliatorului pentru întrebuinţare (Desen B)

① Aşează feliatorul astfel încât să ai un loc confortabil de muncă, în apropierea unei prize, în aşa fel, ca degetul mare al mâinii stângi să poată apăsa întrerupătorul, iar totodată cu dreapta să poţi ţine produsul de tăiat sau apăsătorul de ţinut produsul. Blatul trebuie să fie uscat şi aderent. Maşina nu poate să se mişte în timpul lucrului.

② Regulatorul trebuie pus în poziţia grosimii de tăiere 0 mm.

③ Apasă butonul de pe porţiunea laterală a corpului maşinii.

④ Fixează măsuţa orizontal,cu porţiunea crenelată în sus.

⑤ Ridică măsuţa sub un unghi de 45° şi împinge latura stângă a măsuţei în aşa fel, că bolţul să intre în orificiul carcasei.

⑥ Apoi introduceţi partea dreaptă a rămii în calea de ghidare oblică.

⑦ Daţi drumul la apăsător şi aşezaţi măsuţa la orizontală.

⑧ Se montează căruciorul, agăţându-l cu mânerul de calea de ghidare a măsuţei (un limitator special nu permite ca căruciorul să cadă în afara măsuţei).

Ţine minte, ca în timpul montajului şi demontajului măsuţei de fiecare dată să apăsaţi butonul de blocare.

⑨ Aşează produsul destinat tăierii pe cărucior.

⑩ Montează apăsătorul pe cărucior.

⑪ Fixează grosimea de tăiere dorită cu ajutorul mânerului de la 0 la 15 mm.

⑫ Introduceţi cablul electric în priză.

Punerea în funcţiune a feliatorului de alimente (Desen C)

① Cu mâna stângă apasă comutatorul până la capăt, în direcţia indicată pe dispozitiv.

② După eliberarea lui, se reîntoarce automat la aşezarea primă, iar maşina se opreşte.

③ Cu mâna dreaptă apăsând produsul şi deplasază-l împreună cu căruciorul de la tine până la capătul maxim al căruciorului, după care reîntoarcete şi repetă mişcările în funcţie de cantitatea de felii dorite.

Sfaturi în privința tăierii

- Produsul de tăiat, trebuie aşezat pe cărucior în poziția care permite obținerea de felii cu forma dorită (de ex. oblică).
- Produsele prea mari (care nu încap pe cărucior), trebuie porționate, astfel încât să poată fi cu uşurință apăsate cu apăsătorul, în felul acesta eliminând pericolul de rănire cu cuțitul.
- Înaintea tăierii caşcavalului, şterge cuțitul cu o cârpă umedă (ai grijă să nu atingi lama cuțitului). În timpul acestei operațiuni feliatorul trebuie să fie decuplat. **Caşcavalul nu o să se lipească de cuțit.**
- Grosimile orientative de tăiere sunt prezentate de simbolurile care sunt înscrise pe regulator (produsele de panificație, brânzeturile, mezelurile). Producătorul feliatorului recomandă tăierea următoarelor produse în modul următor:
  - pâinea în felii cu o grosime de cca 10 mm,
  - brânzeturile şi mezelurile semitari, în felii cu grosimea de cca 3 mm,
  - şunca, muşchiul țigănesc în felii cu grosimea de cca 2 mm,
  - mezelurile tari, salami, mezelurile uscate în felii cu grosimea de cca 1 mm.
- Despre utilitatea feliatorului decide şi în mod special starea cuțitului. Feriți-vă să tăiați produsele rigide. Acest lucru produce tocirea cuțitului.
- **Nu aveți voie să folosiți feliatorul pentru a tăia:**
  - alimentele înghețate, cărnea cu os,
  - fructele cu sâmburi tari, de ex. prune, caise etc.,
  - produsele învelite în folie de aluminiu sau folie din materiale plastice.

Curățarea şi conservarea (Desen D)

- După terminarea tăierii şi terminarea lucrului, decuplați feliatorul şi scoateți cablul din contact.

(1) Cu ajutorul mânerului, aşează regulatorul astfel încât grosimea tăierii să fie 0 mm. În acest fel nu veți avea acces la cuțit.

- Feliatorul, după fiecare folosire trebuie curățat şi şters până la uscare.
- Sistemul de propulsie ştergeți-l cu o cârpă umedă, înmuiată într-un detergent de spălat vase. **Nu este permis să introduceți feliatorul în apă sau sub jetul de apă.**
- În special după tăierea brânzeturilor, a mezelurilor şi a zarzavaturilor, trebuie spălate:
  - porțiunile din materiale plastice spală-le cu apă călduță cu un adaos de detergent de spălat vase,
  - porțiunile din metal spală-le în apă fierbinte cu adaos de detergent de spălat vase.
- Elementele spălate trebuie bine uscate.
- Dacă este necesară curățarea exactă a feliatorului, atunci demontați cuțitul, căruciorul şi regulatorul. Demontarea acestor părți este inversă montajului.

În cazul demontării căruciorului trebuie:

(2) Să ridicați în sus căruciorul de pe tăviță.

(3) Cuțitul se demonteză învârtind mânerul înspre dreapta până la capăt şi apoi trage „de el" către tine.

- După demontarea cuțitului, cu o pensulă trebuie înlăturate toate resturile de alimente de pe el.
- Resturile de grăsime sau de murdărie de pe cuțit, trebuie spălate cu o periuță sub un jet de apă, ținând cuțitul de mâner.
- După spălare, şterge cuțitul cu atenție. **Lama cuțitului este foarte tăioasă.**
- Cuțitul curățat trebuie montat în carcasă, aşezându-l în cuibul săuşi învârtirea mânerului cuțitului în stânga, până simțiți o rezistență.

(4) Demontează regulatorul învârtind maneta feliatorului până la momentul ieşirii lui în întregime din carcasă.

- După curățirea regulatorului montați-l în corpul dispozitivului. Montajul este executat în sensul invers al demontajului.

Ecologia – ai grijă de mediul înconjurător

Fiecare consumator poate contribui la protecția mediului înconjurător. Acest lucru nu este nici dificil nici scump. În acest scop: cutia de carton duceți-o la maculatură, pungile din polietilen (PE) aruncați-le în container pentru plastic.

Aparatul folosit duceți-l la punctul de colectare corespunzător deaorece componentele periculoase care se găsesc în aparat pot fi periculoase pentru mediul înconjurător.

Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer!!!

Producătorul nu este responsabil pentru eventualele daune cauzate de o întrebuințare necorespunzătoare sau de nerespectarea regulilor de întrebuințare.

Producătorul are dreptul să modifice produsul în orice moment, fără un anunț prealabil, în scopul adaptării lui la noile ordonanțe, norme, directive sau din motive de construcție, comerciale, estetice sau alte motive.

RU

Уважаемые Клиенты!

Поздравляем с выбором нашего прибора и приветствуем нового пользователя товаром Zelmer.

Для достижения лучших результатов, мы рекомендуем использовать только оригинальные аксессуары компании Zelmer. Они спроектированы специально для этого продукта.

Просим Вас внимательно прочитать настоящую инструкцию по эксплуатации. Особенное внимание следует уделить указаниям по безопасности. Инструкцию по эксплуатации просим Вас сохранить, чтобы Вы могли ней пользоваться также в ходе дальнейшей эксплуатации. Саморезка предназначена для использования в домашнем хозяйстве. Она является устройством, с помощью которого можно быстро и без усилий порезать: хлеб, копчёности, мясо без кости, сыры, фрукты и овощи.

Указания по безопасности и надлежащей эксплуатации саморезки

Перед вводом прибора в эксплуатацию ознакомьтесь с содержанием всей инструкции по эксплуатации.

Следует убедиться, что нижеследующие указания понятны.

Опасность! / Предупреждение!

Несоблюдение нижеследующих указаний угрожает повреждениями

- Не включайте устройство, если провод питания повреждён или корпус имеет видимые повреждения.
- Если будет повреждён неотделяемый кабель питания, то его должен заменить производитель или специализированная ремонтная мастерская либо квалифицированное лицо во избежание возникновения опасности.
- Ремонт устройства может проводить исключительно специально обученный персонал. Неправильно проведённый ремонт может стать причиной серьёзной опасности для пользователя. В случае возникновения неисправностей советуем обратиться в специализированный сервисный пункт.
- Будьте особенно осторожны во время использования саморезки в присутствии детей.
- Никогда не блокируйте кнопки выключателя. Это создает опасность нанесения увечья, а также грозит повреждением устройства.
- Перед очисткой саморезки всегда выньте из розетки электросети соединительный провод.
- Не разрешайте пользоваться прибором детям и лицам с ограниченными физическими, мануальными и умственными возможностями, не имеющим опыта и умения, до тех пор, пока они не будут обучены и ознакомлены с инструкцией по эксплуатации прибора.
- Не позволяйте детям пользоваться или играть прибором.
- Не дожимайте маленькие продукты рукой.
- Для дожимания концов продукта, которые режете (например, конечные кромки хлеба), а также маленьких кусков (размерами до 60 мм) используйте исключительно прижим.
- Перед заменой оснащения или приближения к движущимся частям следует выключить устройство и отключить его от питания.
- Будьте особенно осторожными во время демонтажа, мытья и установки ножа.
- Включая саморезку, особое внимание обратите на правильное положение левой ладони на корпусе и правильное нажатие на кнопку выключателя.
- Не снимайте остатков, которые остались на ноже, при включённом устройстве.

Внимание!

Несоблюдение нижеследующих указаний угрожает порчей имущества

- Не вынимайте вилку из розетки электросети, дёргая за провод.
- Саморезку подключайте только к электросети с переменным током 230 V.
- Не погружайте в воду и мойте её под проточной водой.
- Обращайте внимание на соединительный провод, который не может прилегать к тёплым поверхностям, например, газовых или электрических плит.
- Перед началом работы проверьте правильность установки ножа.
- Не перегружайте устройство слишком большим количеством резанного продукта, а также его сильным прижиманием (дожиманием).
- Используйте саморезку только для резания пищи.
- Не используйте саморезки для резания: сухого хлеба, мороженных продуктов, мяса с костями, фруктов с твёрдыми косточками (например, абрикосов, слив и др.), продуктов, завёрнутых в алюминиевую фольгу или фольгу из пластика.
- Для мытья корпуса не используйте агрессивные детергенты в виде эмульсии, молочка, пасты и др. Они могут, среди прочего, удалить нанесённые информационные графические символы, такие как шкала, обозначения, предупредительные знаки и др.
- Для чистки ножа используйте мягкую щётку или кисточку.
- Не мойте металлические части в автоматических мойках. Агрессивные чистящие средства, используемые в этих устройствах, вызывают потемнение вышеуказанных частей. Мойте их вручную с использованием традиционных жидкостей для посуды.

Указания

Информация о продукте и указания по эксплуатации

- Саморезка не предназначена для использования на предприятиях общественного питания.
- Саморезка должна эксплуатироваться с использованием скользящего стола подавателя (тележки) и прижима, разве что это невозможно в связи с размером и формой продукта.
- После окончания работы соединительный провод выньте из розетки электросети.
- Очищайте саморезку после каждого её использования.

Технические характеристики

Технические характеристики указаны на щитке изделия.

Диапазон толщины резания: от 0 до 15 мм

Допустимое время беспрерывной работы: 10 минут

Время перерыва перед повторным использованием: 30 минут

Шумность устройства (L_{WA}): 75 dB/A

Саморезки типов 393.5 построены во II классе изоляции, не требуют заземления. ⧈

Саморезки ZELMER отвечают требованиям действующих норм.

Устройство отвечает требованиям директив:

– Устройство электрическое низкого напряжения (LVD) – 2006/95/EC
– Электромагнитная совместимость (EMC) – 2004/108/EC

Изделие обозначено знаком CE на щитке.

Типы саморезок ZELMER

Тип саморезки	Задатчик		Поднос		Столик			Тележка	
	Пласт-масса	Алюминий	Пласт-масса	Хромоникелевая жесть	Стацио-нарный	Склад-ной	Косой стационарный	Хромоникелевая жесть	Пласт-масса
393.5 NP	+	–	+	–	–	+	–	+	–

Описание устройства (Рис. A)

Саморезка для резания пищевых продуктов состоит из:

Приводной системы, в состав которой входят:

❶ Корпус.

❷ Столик с блокадой тележки.

❸ Кнопка выключателя.

❹ Задатчик с поворотной ручкой для установки толщины резания.

❺ Дисковой нож с зажимным держателем (для закрепления ножа в приводе), изготовленный из нержавеющей стали с зубчатой кромкой, который отличается жёсткостью и твёрдостью, а также позволяющий резать разные продукты с одинаково хорошим результатом.

и остальных элементов:

❻ Тележки из пластмассы. Тележка является легко демонтируемой со столика саморезки.

❼ Прижима, который предназначен для поддержания продуктов небольших размеров. Так же, как и тележка, прижим защищает ладонь обслуживающего от доступа к крутящемуся ножу.

❽ Приемного пластикового лотка, на который аккуратно складываются ломтики нарезанного продукта.

Подготовка саморезки к работе (Рис. B)

① Установите саморезку в месте, обеспечивающем её выгодное обслуживание, поблизости от розетки электросети так, чтобы на выключатель можна было нажимать большим пальцем левой руки, а одновременно в правой держать продукт для резания или прижим, придерживающий этот продукт. Столешница должна быть сухой с хорошей прицепностью. Саморезка не может передвигаться во время работы.

② Задатчик установите в положении, отвечающем установленной толщине резания, равной 0 мм.

③ Нажмите кнопку на боковой стенке корпуса саморезки.

④ Положите столик горизонтально, рифлёной поверхностью вверх.

⑤ Поднимите столик под углом 45° и вставьте левое плечо столика так, чтобы штырь вошёл в отверстие корпуса.

⑥ Потом вставьте правое плечо в диагональную направляющую.

⑦ Отпустите кнопку и опустите столик горизонтально.

⑧ Установите тележку, цепляя зажим за направляющую столика (специальный ограничитель не позволяет выпасть тележке за пределы столика).

Помните, чтобы во время сложения и разложения столика каждый раз нажимать на кнопку блокады.

⑨ Положите продукт, предназначенный для резания, на тележку.

⑩ На тележке закрепите прижим.

⑪ Установите требуемую толщину резания с помощью поворотной ручки в диапазоне от 0 до 15 мм.

⑫ Вставьте вилку соединительного провода в розетку электросети.

Включение саморезки (Рис. C)

① Левой рукой нажмите на выключатель до упора в направлении согласно с обозначением, нанесённым на саморезку.

② После освобождения кнопки она самопроизвольно возвращается в предыдущее положение, а саморезка останавливается.

③ Правой рукой прижать продукт, передвигая его вместе с тележкой (и прижимом) от себя до конца радиуса действия тележки, после чего вернуться и действия повторить в зависимости от предвиденного для нарезки количества ломтей или кромок.

Советы относительно резания

- Продукт, предназначенный для резания, положите на тележку в положении, обеспечивающем получение кромок требуемой формы (например, наискось).
- Продукты слишком больших размеров (которые не помещаются на тележке) порежьте на меньшие части, которые легко можна дожимать прижимом, исключая тем самым опасность получения увечий от ножа.
- Перед резанием голландского сыра протрите нож мокрой тряпкой (избегая контакта ладони с остриём). Во время этого действия саморезка безусловно должна быть выключена. Сыр не будет прилипать к ножу.
- Приблизительную толщину резания определяют символы, которые находятся около задатчика (хлеб, сыр, копчёности). Производитель саморезки рекомендует резать отдельные продукты следующим способом:
  - хлеб на кромки толщиной ок. 10 мм,
  - сыры и копчёности полутвёрдые (колбаса „Живецка”, „Яловцова”, „Краковска”) на кромки толщиной ок. 3 мм,
  - ветчина, рулет на кромки толщиной ок. 2 мм,
  - твёрдые копчёности, салями, сухую колбасу на кромки толщиной ок. 1 мм.
- О пригодности решает в значительной степени состояние ножа. Избегайте резания твёрдых продуктов. Это вызывает быстрое затупление ножа.
- **Нельзя использовать саморезку для резания:**
  - замороженных продуктов, мяса с костями,
  - фруктов с твёрдыми косточками, например, абрикосов, слив и др.,
  - продуктов, завёрнутых в алюминиевую фольгу или фольгу из пластика.

Чистка и консервация (Рис. D)

- После окончания работы выключите саморезку и выньте соединительный провод из розетки электросети.

① Регулировочной ручкой установите задатчик в положении, отвечающему установке толщины резания равной 0 мм. Такая установка защищает от случайного доступа к ножу.

- Саморезку после каждого использования следует почистить и вытереть насухо.
- Привод протрите влажной тряпкой с жидкостью для мытья посуды. **Нельзя погружать его в воду, а также мыть в проточной воде.**
- Особенно после резания: сыра, копчёностей и овощей вымойте элементы устройства:
  - части из пластика мойте в тёплой воде с додаванием жидкости для мытья посуды,
  - металлические части мойте в горячей воде с додаванием жидкости для мытья посуды.
- Тщательно высушите помытые части.
- Если возникает необходимость тщательной чистки саморезки, следует сначала произвести демонаж ножа, тележки и задатчика. Демонтаж этих частей производится способом, противоположным к их монтажу.

В случае демонтажа тележки со столика следует:

② Поднять вверх тележку со столика.

③ Нож демонтировать, поворачивая зажим вправо вплоть до упора и потянуть его „на себя”.

- После снятия ножа кисточкой следует удалить остатки продуктов, которые на нём накопились.
- Остатки жира или другие видимые загрязьнения на ноже смойте щёткой под проточной водой, держа нож за зажим.
- После мытья очень осторожно вытрите нож насухо. **Острие ножа является очень острым.**
- Чистый нож вмонтируйте в корпус путём его установки в гнездо и поворота зажима ножа влево пока не почувствуете упор.

④ Задатчик демонтируйте, выкручивая регулировочную ручку саморезки до момента полного выдвижения задатчика из корпуса.

- После чистки задатчика установите его в корпусе саморезки. Монтаж задатчика производится в обратной последовательности к демонтажу.

Экология – забота о окружающей среде

Любой пользователь может внести свой вклад в охрану окружающей среды. Это не требует особенных усилий или затрат.

Поэтому, картонные упаковки сдавайте в пункт сбора макулатуры, полиэтиленовые мешки (PE) выбрасывайте в контейнер, предназначенный для пластика.

Отработанный прибор отдайте в соответствующий пункт по утилизации, т.к. содержащиеся в приборе вредные компоненты могут создавать угрозу для окружающей среды.

Не выбрасывайте прибор вместе с отходами домашнего хозяйства!!!

Производитель не несёт ответственности за возможный ущерб, причинённый эксплуатацией устройства не по назначению или ненадлежащим обслуживанием.

Производитель оставляет за собой право модифицировать изделие в любое время, без предварительного уведомления, с целью приведения в соответствие с юридическими нормами, нормами, директивами или в связи с конструкторскими, торговыми, эстетическими или другими причинами.

UA

Шановні клієнти!

Вітаємо Вас із вибором нашого пристрою та ласкаво просимо до спільноти користувачів товарів Zelmer.

Для того, щоб отримати найкращі результати, ми рекомендуємо використовувати тільки оригінальні аксесуари компанії Zelmer. Вони розроблені спеціально для цього продукту.

Просимо Вас уважно прочитати інструкцію з експлуатації, приділяючи особливу увагу рекомендаціям щодо техніки безпеки. Збережіть інструкцію, щоб Ви могли користатися нею в процесі подальшої експлуатації приладу.

Скиборізка призначена для застосування у домашньому господарстві. За допомогою цього приладу можна швидко і без особливих зусиль нарізати хліб, копчені ковбаси, м'ясо без кістки, сир, овочі і фрукти.

Рекомендації щодо безпечної та правильної експлуатації скиборізки

Перед початком експлуатації приладу ознайомтесь із змістом усієї інструкції з експлуатації.

Слід переконатися, що наведені нижче вказівки зрозумілі.

Небезпека! / Попередження!

Недотримання може призвести до травмування

- Забороняється вмикати пристрій з пошкодженим проводом живлення або корпусом.
- Якщо буде пошкоджений невід'єднувальний кабель живлення, то його повинен замінити виробник або спеціалізована ремонтна майстерня чи кваліфікована особа з метою уникнення виникнення небезпеки.
- Ремонт обладнання може виконуватися тільки підготовленим персоналом. Неправильно проведений ремонт може привести до виникнення серйозної небезпеки для користувача. У разі виявлення дефектів, треба звернутися за порадою до спеціалізованого сервісного центру.
- Слід бути особливо обережним при використанні скиборізки в присутності дітей.
- Забороняється блокувати кнопку вимикача. Це може призвести до поранень користувача та пошкодження пристрою.
- Перед чищенням скиборізки слід обов'язково витягнути провід живлення з електророзетки.
- Не дозволяйте користуватися приладом особам (у т.ч. дітьми) з обмеженими фізичними, чуттєвими або інтелектуальними здібностями, які не мають досвіду або знання, якщо вони не будуть під наглядом або доки вони не пройдуть навчання щодо способу користування, яке ведеться особами відповідальними за їхню безпеку.
- Не допускайте, щоб діти грали з приладом.
- Забороняється притискати малі продукти рукою.
- Щоб притиснути залишки продукту, що нарізається (напр. окраєць хліба) та маленькі шматочки (розміром до 60 мм) слід обов'язково використовувати дотискач.
- Перед заміною елементів або при контакті з частинами, які перебувають у русі під час експлуатації, слід вимкнути прилад та відключити його від електромережі.
- Слід зберігати особливу обережність знімаючи, миючи і монтуючи ніж.
- Включаючи скиборізку, слід звернути особливу увагу на правильне положення лівої долоні на корпусі та правильне натискання кнопки вимикача.
- Забороняється знімати рештки, що залишилися на ножі, при ввімкненому пристрої.

Увага!

Недотримання може призвести до пошкодження майна

- Забороняється витягати штепсель з електророзетки, тягнучи за провід.
- Скиборізку можна підключати лише до електромережі змінного струму 230 В.
- Забороняється занурювати скиборізку у воді та мити її під проточною водою.
- Звертайте увагу на провід живлення, який не повинен прилягати до гарячих поверхонь, напр. газових або електричних плит.
- Перед початком роботи необхідно перевірити, чи правильно встановлений ніж.
- Забороняється перевантажувати пристрій, подаючи надмірну кількість продукту або занадто сильно тиснучи на дотискач.
- Скиборізку можна використовувати виключно для нарізання харчових продуктів.
- Забороняється використовувати скиборізку для нарізання: сухого хлібу, заморожених продуктів, м'яса з кістками, фруктів з твердими кістками (напр. абрикос, слив тощо), продуктів, загорнутих в алюмінієву фольгу або поліетиленову плівку.
- Для чищення корпуса не застосовувати їдкі миючі засоби (емульсії, креми, пасти тощо). Вони можуть пошкодити нанесені на корпус інформаційні графічні символи: шкали, позначки, застережні знаки тощо.
- Для чищення ножа слід використовувати м'які щіточки або пензлі.
- Забороняється мити металеві елементи в посудомийній машині. Їдкі миючі засоби, що застосовуються для цього, спричиняють потемніння. Тому металеві елементи слід мити вручну зі звичайною рідиною для миття посуду.

Вказівки

Інформація про продукт і вказівки з експлуатації

- Скиборізка не призначена для використання в закладах громадського харчування.
- Користуватися скиборізкою слід за допомогою рухомого стола (візка) і дотискача, якщо це дозволяє розмір і форма продукту.
- Після завершення роботи вийміть кабель живлення із гнізда електромережі.
- Скиборізку слід чистити після кожного використання.

Технічні параметри

Технічні параметри наведені на номінальній панелі пристрою.

Товщина нарізки	від 0 до 15 мм
Допустимий час безперервної роботи	10 хвилин
Тривалість перерви перед повторним використанням	30 хвилин
Гучність пристрою (L_{WA}):	75 дБ/A

Моделі скиборізки 393.5 належать до II класу ізоляції, не вимагають заземлення. ⧈

Скиборізка "ZELMER" відповідає вимогам стандартів.

Пристрій відповідає вимогам директив:

– Електричний пристрій низької напруги (LVD) – 2006/95/EC.
– Електромагнітна сумісність (EMC) – 2004/108/EC.

На номінальній панелі прилад позначений символом CE.

Моделі хліборізок ZELMER

Модель скиборізки	Регулятор		Піднос		Столик			Візок	
	Пласт-маса	Алюмінієвий сплав	Пласт-маса	Хромоніке-лева бляха	Стаціонарний	Складений	Скісний стаціонар-ний	Хромоніке-лева бляха	Пласт-маса
393.5 NP	+	–	+	–	–	+	–	+	–

Опис пристрою (Мал. A)

Скиборізка для нарізання продуктів складається з:

Привідної системи, до складу якої входять:

❶ Корпус.

❷ Столик з блокуванням візка.

❸ Кнопка вимикача.

❹ Регулятор з ручкою-коліщатком для встановлення товщини нарізки.

❺ Дисковий ніж із затискним тримачем (для кріплення ножа на приводі), виготовлений з нержавіючої сталі, що має зубчастий край, характеризується високою міцністю і твердістю та дозволяє нарізати різні продукти з однаково відмінним результатом.

та інших елементів:

❻ Пластмасового візка. Візок легко знімається зі столика скиборізки.

❼ Дотискача, що служить для притримування продуктів невеликого розміру. Так як і візок, дотискач захищає долоню користувача від контактів з ножем, що обертається.

❽ Таці, виготовленої з пластмаси, розміщеної під час різання біля різальної машини так, щоб порізані шматки свобідно укладалися на ній.

Підготовка скиборізки до роботи (Мал. B)

① Скиборізку слід поставити в місці, що забезпечує її зручну експлуатацію, біля розетки електромережі таким чином, щоби вимикач можна було натискати великим пальцем лівої руки, а правою одночасно тримати продукт, який треба різати, або дотискач, що притримує цей продукт. Поверхня столу має бути сухою, з хорошим зчепленням – скиборізка не повинна рухатися під час роботи.

② Встановити регулятор в положення, що відповідає товщині нарізки 0 мм.

③ Натиснути кнопку на бічній стінці корпуса скиборізки.

④ Покласти столик горизонтально, стороною з жолобками догори.

⑤ Підняти столик під кутом 45° і всунути лівий край столика так, щоби болт увійшов в отвір корпусу.

⑥ Потім всунути правий край у скісну напрямну.

⑦ Відпустити кнопку і опустити столик вертикально.

⑧ Встановити візок, чіпляючи ручкою за напрямні столика (спеціальний обмежувач не допускає випадіння візка за столик).

Пам'ятайте, що складаючи і розкладаючи столик, слід обов'язково натискати на кнопку блокування.

⑨ Покласти на візок продукт, призначений для нарізання.

⑩ На візку становити дотискач.

⑪ Виставити бажану товщину нарізання від 0 до 15 мм за допомогою ручки-коліщатка.

⑫ Штепсель проводу живлення увімкнути в розетку.

Запуск скиборізки (Мал. C)

① Лівою рукою слід натиснути вимикач до упору, в напрямку, позначеному на хліборізці.

② Після звільнення кнопки вона автоматично повертається у вихідне положення, а скиборізка зупиняється.

③ Дотискаючи продукт правою рукою, слід пересувати його разом з візком (і дотискачем) від себе до кінця ходу візка, після чого повернутися назад, і повторювати процес в залежності від бажаної кількості нарізаних скибок.

Поради щодо нарізання

- Продукт, призначений для нарізання, слід класти на візок в положенні, що забезпечить отримання скибок бажаної форми (напр. скісної).
- Продукти занадто великого розміру (що не поміщаються на візку) слід порізати на менші частини, котрі можна легко штовхати дотискачем, уникаючи таким чином небезпеки порізатися ножем.
- Перед нарізанням твердого сиру ніж слід протерти мокрою ганчіркою (уникаючи контакту долоні з лезом). **В цей момент скиборізка має бути обов'язково вимкнена.** Сир не буде приклеюватися до ножа.
- Орієнтовну товщину нарізання позначають символи, намальовані біля регулятора (хліб, сир, копчені ковбаси). Виробник скиборізки рекомендує такі варіанти нарізання окремих продуктів:
  - хліб скибками товщиною бл.10 мм,
  - сири і напівтверді ковбаси (ковбаси: живецька, ялівцева, краківська) - скибками товщиною бл. 3 мм,
  - шинку, рулет скибками товщиною бл. 2 мм,
  - тверді ковбаси, салямі, суху краківську скибками товщиною 1 мм.
- Ефективність пристрою в значній мірі визначає стан ножа. Слід уникати нарізання твердих продуктів. Це призводить до швидкого отуплення ножа.
- **Забороняється застосовувати скиборізку для нарізання:**
  - заморожених продуктів, м'яса з кістками,
  - фруктів з твердими кісточками (абрикосів, слив тощо).,
  - продуктів, загорнутих у алюмінієву фольгу або поліетиленову плівку.

Чищення і консервація (Мал. D)

- Вимкнути скиборізку і витягнути провід живлення з електророзетки.

① За допомогою коліщатка встановити регулятор в положення, що відповідає товщині нарізки 0 мм. Таке положення захищає від випадкового контакту з ножем.

- Щоразу після використання скиборізку слід вичистити і витерти на сухо.
- Привід протерти вологою ганчіркою з рідиною для миття посуду. **Забороняється занурювати привід у воду або мити його під проточною водою.**
- Особливо після нарізання: сиру, ковбас і овочів помити елементи пристрою:
  - пластмасові елементи слід мити у теплій воді з рідиною для миття посуду,
  - металеві елементи - у гарячій воді з рідиною для миття посуду
- Добре висушити вимиті елементи.
- В разі необхідності ретельного чищення скиборізки слід попередньо демонтувати ніж, візок та регулятор. Демонтаж відбувається у зворотній послідовності монтажу.

У випадку демонтажу візка зі столика:

② Підняти візок зі столика догори.

③ Демонтувати ніж, повертаючи тримач вправо до упору, і потягнувши його "до себе".

- Після демонтажу ножа пензликом усунути рештки продуктів, що залишилися на ньому.
- Рештки жиру або інші забруднення на ножі слід мити щіточкою під проточною водою, тримаючи ніж за тримач.
- Після миття дуже обережно витерти ніж досуха.
- Чистий ніж встановити на корпус, вставляючи його у гніздо і повертаючи тримач ножа вліво до відчутного упору.

④ Регулятор демонтується шляхом відкручування ручки-коліщатка скиборізки до моменту повного витягання регулятора з корпуса.

- Після чищення регулятора встановити його на корпус скиборізки. Монтаж відбувається у зворотній послідовності демонтажу.

Екологія – давайте дбати про довкілля!

Кожна людина може зробити свій внесок у справу охорони природи. Це зовсім не складно і не потребує витрат. Для цього слід здати картонну упаковку у пункт прийому макулатури та викинути поліетиленові пакети у контейнер для пластмаси.

Зношений пристрій слід віддати у відповідний пункт прийому, адже його конструктивні елементи можуть бути небезпечними для навколишнього середовища.

Забороняється викидати разом з комунальними відходами!!!

Транспортування і зберігання

- Транспорутвання виробу може здійснюватись усіма видами транспорту відповідно до вимог та правил які діють на конкретному виді транспорту.
- Під час перевезення повинна бути усунена можливість переміщенння виробів всередині тарнспорного засобу.
- Під час транспротування залізницею перевезення повинно здійснюватися у критих вагонах або контейнерах дрібними чи повагонними відправками.
- Під час транспортування виробів на пласких піддонах вимоги до транспортування повинні відповідати ГОСТ 26663, або ГОСТ 19848 – в разі завстосування ящикових піддонів.
- Способи і засоби кріплення, схеми рзміщення упкованих виробів (кількість ярусів, рядів) у транспортних засобах зазначені на упаковці.
- Вироби повинні зберігатися у опалювальних складских приміщеннях при температурі +5°С – +40°С. Умови зберігання повинні видповідати – 1(Л) ГОСТ 15150.
- Умови складування виробів зазначені у технічних умовах.

Виробник не відповідає за можливі пошкодження, спричинені застосуванням пристрою не за призначенням або неправильною експлуатацією.

Виробник залишає за собою право у будь-який момент, без попереднього повідомлення, змінювати конструкцію приладу з метою забезпечення його відповідності нормативним актам, стандартам, директивам, а також з конструкційних, комерційних, естетичних та інших причин..

EN

Dear Customers!

Congratulations on your choice of Zelmer electric kettle, and welcome among the users of Zelmer products.

In order to achieve best results, we recommend using only original Zelmer accessories. They have been specially designed for this product.

Please read the instruction manual carefully. Pay particular attention to safety instructions. Keep this instruction, so that you may be able to use it later. The slicer is designed to use in the house-hold. With his equipment you can quickly and effortlessly slice bread, cured meat, meat, cheese, fruit and vegetables.

Instructions for safety and proper use of the slicer

Read this entire manual carefully before using the appliance.

Make sure that you understand the below safety precautions.

Danger! / Warning!
Risk of injury

- Do not start operating the device if the power main is damaged or the casing is noticeably damaged.
- If the non-detachable part of the cord is damaged, it should be replaced by the producer or at a proper service point or by a qualified person in order to avoid any hazards.
- The appliance can only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing may cause a serious hazard to the user. In case of defects please contact a qualified service center.
- Exercise special caution while using the slicer in the presence of children.
- Never block the switch button. It poses a risk of injury as well as device damage.
- Before cleaning the slicer always disconnect the connecting cord.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not press small products with your hand.
- Use only the clamp to press on ends of sliced product (e.g. end slices of bread) and small pieces (up to 60 mm).
- Turn off the device and unplug it from an outlet before replacing the equipment or approaching moving parts during use.
- Exercise special caution while dismantling, cleaning and installation of the knife.
- Turning the slicer on pay special attention to proper position of left hand on the casing and proper pressing the switch button.
- Do not remove the leftovers from the knife when the device is on.

Warning!
Risk of property damage

- Do not pull the plug out the socket by the cord.
- The slicer may only be connected to alternating current 230 V.
- Do not immerse the slicer in water and do not clean it with running water.
- Pay attention to connecting cord, which should not touch warm surfaces, e.g. electric or gas cookers.
- Check whether the knife is properly installed before you start to work.
- Do not overload the device with excessive load of sliced product or hard pressing (with a clamp).
- Use the slicer only for food.
- Do not use the slicer to slice: stale bread, frozen food, meat with bones, fruit with hard stones (apricots, plums, etc.), products wrapped in foil or plastic wrap.
- Do not use aggressive detergents such as emulsion, milk or polish to clean the casing. They may, among other things, remove informa-tion graphical symbols such as scales, markings, warning signs.
- Use soft brush to clean the knife.
- Do not wash the metal parts in dishwasher. Aggressive cleaning substances used in dishwashers cause darkening of those parts. Clean the parts manually with traditional washing-up liquids.

Tip
Product information and tips on use

- The slicer is not intended to use in cafeterias or restaurants.
- The slicer must be used together with sliding table feeder (carriage) and clamp, unless it is impossible because of the prod-uct's shape and size.
- After finishing work disconnect the connecting cord.
- Clean the slicer after every use.

ZELMER Slicer types

Slicer type	Regulator		Tray		Table			Carriage	
	Material	Aluminium	Material	Chromium-nickel sheet	Constant	Folding	Oblique constant	Chromium-nickel sheet	Material
393.5 NP	+	–	+	–	–	+	–	+	–

Technical data

Technical parameters are given on product data plate.

Thickness slice range	from 0 to 15 mm
Maximum uninterrupted working time	10 minutes
Break time before repeated use	30 minutes
Noise of device (L_{WA}):	75 dB/A

Slicer types 393.5 are build in isolation class II, they do not require ground. ⧈

ZELMER slicers meet the requirements of binding norm.

The device is in agreement with the following directives:

- Low voltage electrical device (LVD) – 2006/95/EC.
- Electro-magnetic compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The device is marked with CE sign on data plate.

Device description (Fig. A)

The food slicer consists of:

Driving system which includes:

1. Body.
2. Table with carriage blockade.
3. Switch button.
4. Regulator with a crank to regulate the thickness of slicing.
5. Circular knife with clamp handle (for mounting the knife in a drive) made from stainless steel, with serrate edge, very stiff and hard, which can slice different products with equally good effect.

and other components:

6. Plastic carriage. The carriage can be easily removed from slicer table.
7. Clamp, that serves for holding small products. Similarly to carriage, the clamp protects user's hand from rotating knife.
8. Plastics tray, located during slicing next to the slicer, so that the cut slices can easily lay on it.

Preparing the slicer for work (Fig. B)

① Put the slicer in a place comfortable to operate it, near the socket, so that the switch button can be pressed with left tumb, and a product or the clamp can be held in right hand. Kitchen countertop should be dry and have good grip. The slicer cannot move while working.

② Set the regulator in a position corresponding to thickness of slicing 0 mm.

③ Press the button on the side of slicer's body.

④ Put the table horizontally, grooved surface up.

⑤ Lift the table at an angle of 45° and insert its left arm so that the bolt comes into body opening.

⑥ Then slide the right arm into oblique guide.

⑦ Let the button go and lower the table until the level.

⑧ Install carriage, fastening the handle to table guides (special limiter prevents the carriage from falling out of the table).

Remember to press blockade button each time you fold and unfold the table.

⑨ Put the product on the carriage.

⑩ Install the clamp on the carriage.

⑪ Set the required thickness of slicing within the range 0-15 mm using the crank.

⑫ Put the plug of connecting cord into socket.

Starting the slicer (Fig. C)

① Press the switch button with left hand until resistance, in the direction marked on the slicer.

② After releasing the switch goes back to its original position and the slicer stops.

③ Pressing the product with right hand move it together with the carriage (and clamp) from you until the end of carriage range, move it back and repeat the activity as many times as many slices you want to have.

Directions for slicing

- Put the product on the carriage in such position so as to obtain slices of required shape (e.g. obliquely).
- Too big products (which cannot be placed on the carriage) cut into smaller parts, which may be easily pushed with a clamp, what eliminates the risk of injury from the knife.
- Before slicing cheese wipe the knife with wet cloth (avoiding touching the knife with your hands). **During wiping the slicer must always be disconnected.** Cheese will not stick to the knife.
- Approximate thickness of slicing is defined by symbols next to the regulator (bread, cheese, cured meat). Manufacturer of the slicer recommends slicing products as follows:
  - bread into slices about 10 mm thick,
  - cheese and semi-soft cured meats into slices about 3 mm,

- ham, ham sausage into slices about 2 mm thick,
- hard cured meats, salami into slices about 1 mm thick.

- Usability of the device is mostly based on knife condition. Avoid slicing hard products as it causes quick blunting of the knife.
- **The slicer must not be used for slicing:**
  - frozen food, meat with bones,
  - fruit with hard stones e.g. apricots, plums, etc.,
  - products wrapped in foil or plastic wrap.

Cleaning and maintenance (Fig. D)

- After finishing work turn the slicer off and disconnect the connecting cord.

(1) Set the regulator in a position corresponding to thickness of slicing 0 mm. Such setting prevents from accidental access to the knife.

- After every use the slicer should be cleaned and dried.
- Wipe the drive with damp cloth and washing-up liquid. **It must not be immersed in water or washed in running water.**
- After slicing cheese, cured meats and vegetables especially wash the following elements:
  - Plastic parts wash in warm water and washing-up liquid,
  - Metal parts wash in hot water and washing-up liquid.
- Dry the washed parts carefully.
- If the slicer should be thoroughly cleaned you must first disassemble the knife, carriage and regulator. Disassembly is done in reverse order than the assembly.

To disassembly the carriage from the table you should:

(2) lift the carriage from the table.

(3) Dismantle the knife turning the handle right until resistance and pull 'it' towards yourself.

- After dismantling the knife you should remove the leftovers with a brush.
- Wash remnants of fat or other stains visible on the knife using brush and running water holding the knife by the handle.
- Dry the knife carefully after washing. **Knife blades are very sharp.**
- Install the clean knife into the body by putting it into socket and turning knife handle left until noticeable resistance.

(4) Disassembly the regulator by removing slicer crank until the regulator slides away from the body.

- After cleaning the regulator install it to the slicer's body. Disassembly of the regulator is done in reverse order than the assembly.

Ecology – environment protection

Each user can protect the natural environment. It is neither difficult nor expensive.

In order to do it: put the cardboard packing into recycling paper container; put the polyethylene (PE) bags into container for plastic.

When worn out, dispose the appliance to particular disposal centre, because of the dangerous elements of this appliance, which can be hazardous for natural environment.

Do not dispose into the domestic waste disposal!!!

The manufacturer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or inappropriate handling.

The manufacturer reserves his rights for modifying the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade aesthetic or other reasons, without notifying it in advance.

Notes